ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№16 (90) август 2007

журнал для тех, кто любит готовить

Рецепты от Gallina Blanca










www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948

■ рулеты из кабачков ■ салат с белыми грибами ■ стручковая фасоль во фритюре ■ паппа ал помодоро ■ котлеты из говядины с картофельным пюре и помидорами ■ утиная грудка с инжиром ■ дорада, запеченная в листьях хрена ■ суп-пюре из кабачков ■ суп овощной в горшочке ■ запеканка из цветной капусты ■ рулеты из лазаньи с сырной начинкой ■ репчатый лук, фаршированный лисичками ■ фокачча с помидорами и чесноком ■ тарталетки с персиками ■ запеченные груши ■ арбузный фраппе ■ дынный коктейль



Tea Tang
ТИ ТЭНГ
Symbol of Quality
Tea Tang
Quality Tea
Чай, способный изумлять!
Чайный дом ТИ ТЭНГ
тел. (495) 549-68-32, www.teatang.ru
Приглашаем Вас на наш стенд № B123 Павильон 2 Зал 1
Выставка World Food Moscow 2007
18 - 21 сентября 2007 года
Экспоцентр на Красной Пресне







Дорогие друзья!

Лето, к сожалению, на исходе, и пора подумать о заготовках на зиму. Этой теме мы посвятили сразу два выпуска журнала «Коллекция рецептов». Первый номер с рецептами варенья и джемов появится в продаже уже 13 августа. А как заготовить соленья и маринады, вы сможете узнать из номера, который выйдет 27 августа. Не пропустите!

Продолжается конкурс на лучший рецепт блюда-гриль. Победитель получит уникальный Tefal Excelio Comfort, многофункциональный гриль с функциями блинницы и сотейника. Присылайте ваши рецепты до 1 сентября с. г.



Желаем успехов.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- блюда, приготовленные с продуктами GALLINA BLANCA
- ★ полезный совет

содержание



рулеты из кабачков

ЧТО НУЖНО:

- **1** кабачок
- **200 мл** молока
- **2 ст. л.** дижонской горчицы
- **1** баклажан
- **1** луковица
- **1** морковка
- **1 ст. л.** крахмала
- **2–3** веточки петрушки
- **2** веточки базилика
- растительное масло для обжаривания
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6
1 порция: 173,2 ккал
белки – 3,2 г, жиры – 10,4 г, углеводы – 16,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачок вымыть, нарезать тонкими продольными пластинами. Молоко вскипятить, снять с огня, добавить горчицу и перемешать.

2 Опустить пластины кабачка в горячее молоко, накрыть крышкой и оставить до тех пор, пока молоко не остынет. Тем временем подготовить начинку.

3 Баклажан вымыть, нарезать небольшими кубиками. Лук и морковь очистить, нашинковать тонкой соломкой. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить лук и морковь, 4 мин. Добавить баклажан, посолить, поперчить и готовить, 7 мин.

4 Добавить в сковороду крахмал, перемешать и снять с огня.

5 Пластины кабачков вынуть из молока, обсушить бумажной салфеткой.

6 Уложить начинку поровну на пластины, присыпать зеленью. Свернуть пластины рулетом.



салат с белыми грибами

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 2
1 порция: 801,5 ккал
белки – 32,9 г, жиры – 56,7 г, углеводы – 39,9 г



1



2



ЧТО НУЖНО:

- **4** небольших крепких белых гриба
- **8** помидоров черри
- **200 г** слабосоленой брынзы
- **3 ст. л.** панировочных сухарей
- **1** кочан салата-латука
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания
- оливковое масло для заправки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы почистить, протереть влажной губкой. Нарезать тонкими продольными пластинами. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить грибы по 1,5 мин. с каждой стороны. Выложить на бумажное полотенце.

2 Брынзу порезать кубиками со стороной 2,5 см, обвалять в панировочных сухарях. В небольшую кастрюлю влить примерно 1 стакан растительного масла, разогреть его до 180 °С. Порциями опускать в кипящее масло брынзу, готовить до золотистого цвета, а затем шумовкой перекладывать на бумажное полотенце. Листья салата и помидоры черри вымыть, обсушить. Салат крупно нарвать. Помидоры разрезать пополам и слегка посолить, чтобы они дали сок. Смешать в салатнице все ингредиенты. Посолить, поперчить по вкусу. Приправить оливковым маслом.


Ehrmann
Эрмигурт
prebiotic
ПОМОГИТЕ!
Мы пищеварительные бактерии этой девушки и мы гибнем миллионами! Обычная пища для нас не годится, поэтому мы умираем от голода. Возможно, мы уже обречены, но вы еще можете помочь нашим собратьям — вашим собственным пищеварительным бактериям.
Их спасет ЭРМИГУРТ PREBIOTIC.



стручковая фасоль во фритюре

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** зеленой стручковой фасоли
- **150 г** сахарного горошка
- **1** лук-порей (только белая часть)
- **1 ч. л.** соли
- **4 ст. л.** растительного масла
- **2** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** соевого соуса
- щепотка сухого орегано

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 215,2 ккал
белки – 5,1 г, жиры – 17,2 г, углеводы – 10,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль и горошек вымыть, отрезать кончики. У гороховых стручков удалить волокна. Порей вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, мелко нарубить.

2 В сковороду налить воду слоем около 2 см. Довести до кипения, положить фасоль, посолить и готовить без крышки на несильном огне 5 мин. Откинуть фасоль на дуршлаг. Сковороду вытереть насухо.

3 В этой же сковороде разогреть растительное масло, положить фасоль. Готовить, помешивая, 2 мин., затем добавить горошек, чеснок и лук-порей, все вместе готовить еще 3 мин. Снять с огня. Заправить соевым соусом и орегано.


1


2


3



паппа ал помодоро



ЧТО НУЖНО:

- **3 ст. л.** оливкового масла
- **1** луковица
- **1 кг** спелых мясистых помидоров
- **2** веточки базилика
- **2** зубчика чеснока
- **0,25** маленького перчика чили
- **2** стакана куриного бульона
- **200 г** белого черствого хлеба
- соль, молотый черный перец

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4
1 порция: 304,8 ккал
белки – 6,8 г, жиры – 14,7 г, углеводы – 36,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, сделать на каждом неглубокий крестообразный надрез.
Опустить помидоры на 1 мин. в кипящую воду, затем снять с них кожицу.

2 Разрезать плоды на 4 части и удалить семена. Мякоть мелко нарезать.

3 Лук очистить, порезать небольшими кубиками. Чеснок очистить, крупно порубить. Чили аккуратно очистить от семян, промыть холодной водой и измельчить. Базилик вымыть, обсушить и нарезать.

4 Разогреть в кастрюле масло. Обжарить лук, 3 мин. Положить помидоры, готовить все вместе еще 4 мин.

5 Добавить чеснок, чили и базилик. Посолить по вкусу. Накрыть крышкой и готовить на среднем огне, 25 мин.

6 С хлеба срезать корку. Нарезать мякоть небольшими кусочками. Добавить к помидорам бульон и хлеб. Снова накрыть крышкой и оставить на небольшом огне на 5 мин., чтобы хлеб размок. Снять суп с огня, размять хлеб ложкой, тщательно размешать. Перед подачей сбрызнуть оливковым маслом и приправить черным перцем.

КСТАТИ

Итальянские хозяйки отличаются очень бережливым отношением к продуктам. Из черствого хлеба, например, в Италии готовят немало вкусных блюд. Одно из них – тосканский суп Паппа ал Помодоро. Его подают как самостоятельное блюдо, а часто используют как основу для других супов, добавляя в него самые различные ингредиенты.



котлеты из говядины с картофельным пюре и помидорами











ЧТО НУЖНО:

- **600 г** говяжьего фарша
- **2** яйца
- **3** зубчика чеснока
- **1** луковица
- **200 г** белого хлеба
- **4** картофелины
- **150 мл** молока
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **3** помидора
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец по вкусу

Время подготовки: 40 мин.
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10
1 порция: 305,4 ккал
белки – 14,9 г, жиры – 17,4 г, углеводы – 22,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С хлеба срезать корку, мякоть замочить в стакане теплой кипяченой воды, затем отжать. Лук и чеснок очистить, измельчить. Добавить в фарш отжатый хлеб, лук и чеснок, вбить яйца, посолить, поперчить. Тщательно вымесить. Поставить в холодильник на 30 мин.

2 Картофель очистить, нарезать крупными кусками и отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, картофель размять пестиком.
Молоко подогреть, добавить в него сливочное масло, перемешать, добавить к картофелю, тщательно вымесить.

3 Протереть картофельное пюре через сито.

4 Из охлажденного фарша сформовать небольшие котлетки диаметром 4–5 см.



5 В сковороде разогреть растительное масло, обжарить котлетки на сильном огне по 2,5 мин. с каждой стороны. Снять с огня.

6 Помидоры вымыть, нарезать кружками. Положить на каждую котлетку по 1 ст. л. картофельного пюре, сверху – кружок помидора. Запечь в разогретой до 180 °С духовке в течение 10 мин.



утиная грудка с инжиром

ЧТО НУЖНО:

- **2** утиные грудки
- **1,5 ст. л.** сливочного масла
- **8** ягод свежего инжира
- **1** стакан сухого белого вина
- **1** средняя луковица
- • тертый мускатный орех на кончике ножа
- **0,25 ч. л.** сухого майорана
- • соль, черный перец по вкусу
- • цедра 1 апельсина

Время подготовки: 4 часа
Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 4
1 порция: 309,8 ккал
белки – 34,8 г, жиры – 13,5 г, углеводы – 12,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Инжир вымыть, разрезать каждый плод пополам. В вино добавить мускатный орех, размешать. Залить вином инжир и отставить на 4 ч.

2 Утиные грудки натереть солью и перцем, обжарить на сухой сковороде по 2 мин. с каждой стороны.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Грудки переложить на противень, посыпать апельсиновой цедрой, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Поместить в духовку на 30 мин.

4 Инжир переложить на тарелку. В вино, где мариновался инжир, добавить майоран. Лук очистить, разрезать на четвертинки.

5 Уменьшить температуру духовки до 170 °С. Утку вынуть из духовки, с противня слить большую часть вытопившегося жира. Полить утку вином с майораном, положить на противень лук. Поставить в духовку еще на 1 ч. Готовую утку переложить на тарелку, сохранять в тепле до подачи. Слить с противня в сотейник образовавшийся во время приготовления сок. Удалить лук. Поставить сотейник с соком на сильный огонь, дать закипеть. Уменьшить огонь до среднего и продолжать готовить 15 мин.

6 Инжир опустить в кипящий соус на 5 мин., затем шумовкой переложить на блюдо.

Утиные грудки нарезать ломтиками, уложить на блюдо с инжиром. Перед подачей полить соусом.













дорада, запеченная в листьях хрена

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 2
1 порция: 105,3 ккал
белки – 17,1 г, жиры – 4,1 г, углеводы – 0 г









ЧТО НУЖНО:

- **2** дорады
- **4** листа хрена
- **4** веточки укропа
- половина лимона
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Листья хрена вымыть, разрезать вдоль пополам и удалить жесткую серединку. Опустить на 1,5 мин. в кипящую, чуть подсоленную воду. Отбросить на дуршлаг и обдать холодной водой. Обсушить.

2 Рыбу очистить, выпотрошить и тщательно промыть. Натереть солью и перцем. В брюшко каждой рыбе положить по 2 веточки укропа и 2 кружка лимона.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Завернуть рыбу в листья хрена, затем в фольгу, поместить в духовку. Запекать 30 мин.



суп-пюре из кабачков



ЧТО НУЖНО:

1	крупная луковица
50 г	сливочного масла
1 кг	молодых кабачков
1 ч. л.	порошка карри
0,5 л	**КУРИНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 160,9 ккал
белки – 6,6 г, жиры – 42,7 г, углеводы – 50,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, измельчить. Кабачки вымыть, очистить от кожуры, мякоть нарезать кубиками. В большой кастрюле для супа растопить масло. Положить лук и обжарить его, 3 мин. Добавить кабачки, перемешать. Приправить карри.

2 Влить **КУРИНЫЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**. Довести до кипения. Продолжать варить на слабом огне под крышкой, 20 мин. Снять с огня, дать слегка остыть, затем перелить в блендер. Взбить суп в пюре, затем вернуть в кастрюлю и слегка прогреть перед подачей к столу.


1



2

Подавать со сливками и свежей зеленью.



Домашний бульон Gallina Blanca. Готов для Вашего супа!

Бульон – незаменимая база для супов, и его приготовление заслуживает особого внимания.

Обычно мы тратим 1-2 часа на приготовление куриного бульона и 2-4 часа – на мясной. Во время варки необходимо постоянно снимать белковую пену и излишки жира с поверхности, иначе бульон будет недостаточно прозрачным и приобретет неприятный привкус. Согласитесь, варка хорошего бульона – это трудоемкий процесс.

Мастера Gallina Blanca приготовили НОВИНКУ – настоящий готовый бульон, который станет отличной основой для Вашего супа. Бульоны Gallina Blanca наваристые и ароматные. Куриный подойдет для легких супов с простыми рецептами, а мясной – для сложных и оригинальных супов.

Выбирайте, какой бульон подойдет для Вашего супа!



суп овощной в горшочке

ЧТО НУЖНО:

- **1** луковица
- **1** корень петрушки
- **1** морковка
- **1** репа
- **200 г** бекона одним куском
- **4** помидора
- **1** средний кочан капусты
- **5** средних картофелин
- **0,5 л** **МЯСНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
- **1 л** воды

Время приготовления: 25 мин. + 1 час 30 мин.
Порций: 6
1 порция: 310,1 ккал
белки – 9,13 г, жиры – 17,3 г, углеводы – 28,3 г

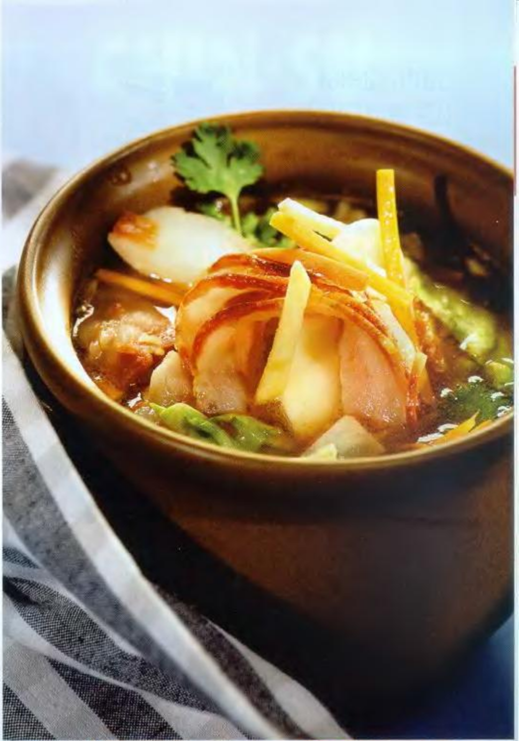
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все овощи вымыть, очистить, нарезать соломкой. Бекон нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, разрезать пополам и натереть на терке. Картофель вымыть, очистить, но не резать.

2 В горшок сложить слоями овощи и бекон. Залить мякотью помидоров.

3 Влить в горшок **МЯСНОЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**, добавить горячую воду, закрыть крышкой и поставить на 1,5 ч в духовку, разогретую до 90–95 °С, чтобы суп не кипел, а «томился».

Подавать суп со сметаной и свежей зеленью.







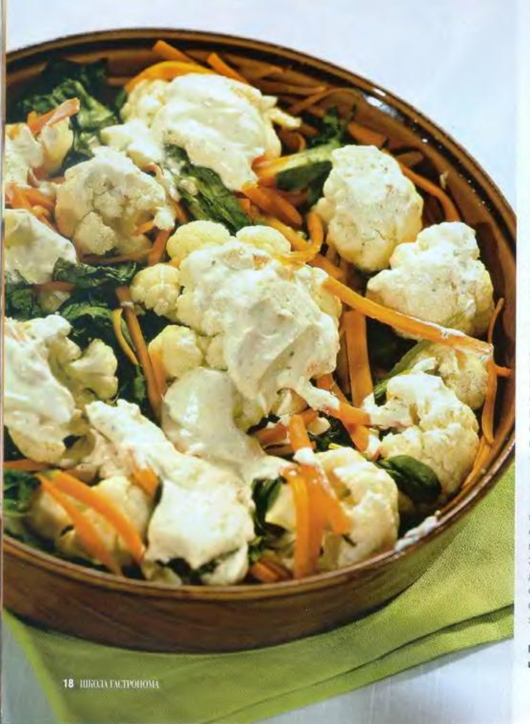


запеканка из цветной капусты

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6–8
1 порция: 137,9 ккал
белки – 7,5 г, жиры – 9,1 г, углеводы – 6,1 г







ЧТО НУЖНО:

- **1** средний кочан цветной капусты
- **0,5 кг** моркови
- **250 г** листьев шпината
- **4 ст. л.** сметаны жирностью 20%
- **1 ст. л.** **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**
- **100 г** тертого пармезана
- • соль по вкусу
- **1 ст. л.** растительного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Шпинат промыть, обсушить и связать в пучок. Морковь положить в кипящую подсоленную воду. Варить 3 мин. Добавить цветную капусту и варить еще 3–4 мин., чтобы овощи только слегка размягчились. Опустить в кастрюлю с овощами пучок шпината, варить 1 мин. Затем извлечь шпинат из кастрюли. Снять кастрюлю с огня. Овощи откинуть на дуршлаг. Шпинат разобрать на листочки. Сметану смешать с половиной пармезана, добавить **УНИВЕРСАЛЬНУЮ ПРИПРАВУ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA.**

2 Форму для запекания смазать маслом. Уложить рядами цветную капусту, морковь и листья шпината. Смазать овощи сметанным соусом. Накрыть фольгой, поместить в разогретую до 190 °С духовку. Запекать 15 мин. Затем достать форму из духовки, снять фольгу, присыпать овощи оставшимся сыром. Не накрывая, вернуть форму в духовку и запечь до образования золотистой корочки, 5–7 мин.

Подавать как легкий гарнир к мясу и птице.

CHIN-SU

Искусство вкуса

Правильный подбор соусов имеет большое значение, так как от этого зависит вкус, внешний вид и питательность пищи. Кухня народов Востока таит в себе множество секретов и традиций.

CHIN-SU - соусы восточной кухни.
Они созданы по традиционным восточным рецептам.



Соус "CHIN-SU" Чили с ананасом

В этом соусе острота перцев чили смягчается сладко-кисловатым вкусом ананаса.

Соус прекрасно подходит ко всем блюдам из птицы, особенно к блюдам из курицы. Можно использовать его как для приправы готового блюда, так и в процессе приготовления.



Соус "CHIN-SU" Чили с чесноком

Перец чили и чеснок, соединившись в этом соусе, великолепно подойдут к блюдам из мяса.

Отличная приправа к жареному мясу и шашлыку, причём соус можно добавлять как к готовому блюду, так и при мариновании мяса для придания остроты и аромата.



Соус "CHIN-SU" Чили с алычой

В этом соусе удивительно гармонично соединились острота перцев чили и терпкий вкус спелой восточной сливы алычи.

Прекрасно подходит к мясу и разнообразным гарнирам, особенно к рису или плову. Можно использовать как для приправы готового блюда, так и в процессе приготовления.



Соус "CHIN-SU" Чили острый

Классический острый соус, прекрасно дополняет блюда из мяса, особенно из свинины.

Замечательно подходит к холодцу вместо хрена, добавляет остроту и аромат супам. Можно использовать как для приправы готового блюда, так и в процессе приготовления.

Красные жгучие перцы чили - основа чили соусов CHIN-SU. Перцы чили богаты витаминами A и C. Они укрепляют иммунную систему, улучшают кровообращение и снижают стресс.



Соус "CHIN-SU" Томатный барбекю

Нежный томатный соус с натуральным луком и ароматными специями. Прекрасная приправа к мясу, сарделькам, сосискам. Отлично подходит и макаронам, гречке, омлету и жареному картофелю.

Красные спелые томаты - основа этого соуса. Томаты содержат большое количество органических кислот, которые необходимы нашему организму для нормальной работы. В томатах содержится вещество ликопин, которое является очень сильным натуральным антиоксидантом. Он заметно снижает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний.

CHIN-SU
Искусство вкуса

ООО "Торговый Дом Кухня без Границ",
121357, Москва, ул. Верейская, д. 29,
"Верейская Плаза - 2", 6-й этаж;
тел.: +7 495 644-32-32
www.kbg-food.ru

Санкт-Петербург: (812) 335-93-33
Владивосток: (4232) 300-530
Краснодар: (861) 222-69-36, 222-69-75
Новосибирск: (383) 271-79-36, 271-47-14



рулеты из лазаньи с сырной начинкой

ЧТО НУЖНО:

- **6** листов теста для лазаньи
- **0,5 л** **мясного бульона GALLINA BLANCA**
- **1,5 л** воды
- **1 кг** помидоров
- **400 г** творога
- **200 г** тертого адыгейского малосоленого сыра
- **50 г** тертого пармезана
- пучок базилика
- **0,5 ч. л.** черного крупномолотого перца
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **2** луковицы
- **10** маслин без косточек
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 6
1 порция: 415,4 ккал
белки – 25,5 г, жиры – 19,8 г, углеводы – 33,8 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры обдать кипятком и снять кожицу; измельчить в блендере. Переложить в кастрюлю и довести до кипения. Посолить, поперчить по вкусу. Уменьшить огонь и готовить, периодически помешивая, пока объем соуса не уменьшится в 2 раза.

2 Листья базилика вымыть, обсушить и измельчить. Лук очистить, нарезать полукольцами. Маслины нарезать кружками. Разогреть в сотейнике оливковое масло, обжарить лук, 4 мин. Добавить в томатный соус 1 ст. л. базилика, жареный лук и маслины. Перемешать, снять с огня.

3 Смешать творог с адыгейским сыром и пармезаном. Перемешать до однородности. Добавить оставшийся базилик и еще раз перемешать.

4 Смешать **мясной бульон GALLINA BLANCA** с водой, довести до кипения. Листы лазаньи опускать по одному в бульон на 1,5 мин., затем шумовкой перекладывать в холодную воду. Остывшее тесто обсушить бумажными полотенцами.

5 Поровну разложить творожную начинку по листам лазаньи, разровнять. Свернуть их рулетами. Разрезать каждый рулет пополам.

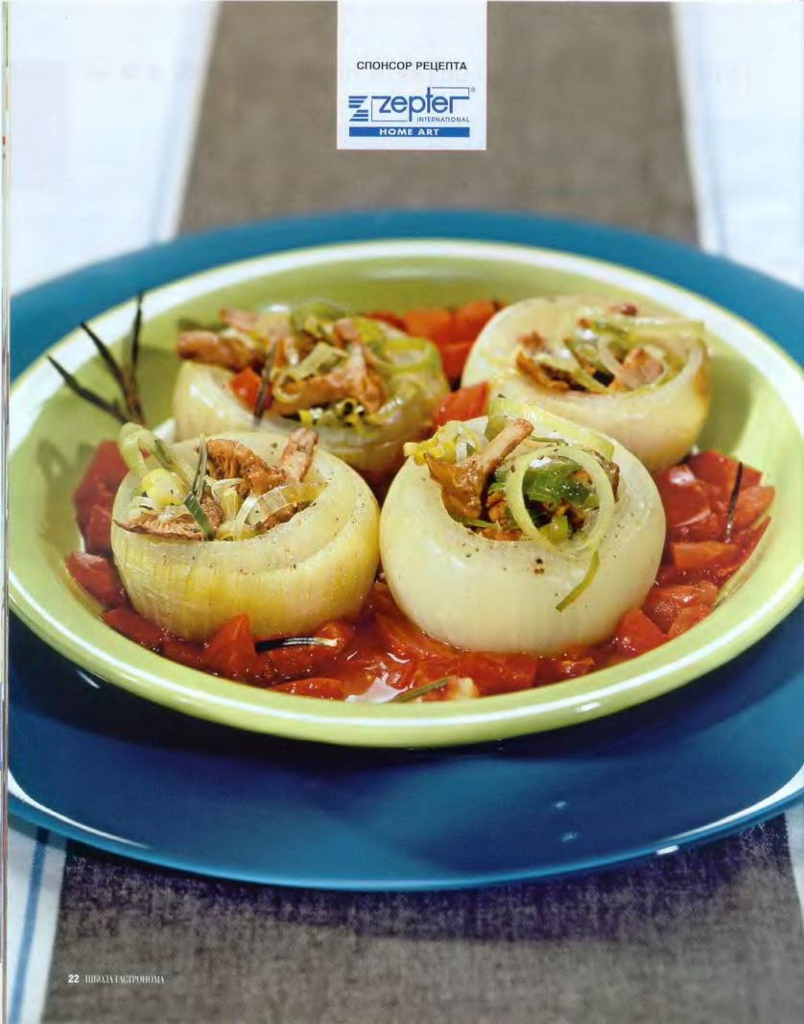
6 Разогреть духовку до 180 °С. Уложить рулетики в форму для выпечки, залить томатным соусом. Накрыть фольгой. Запекать 30 мин.

КСТАТИ



Готовый жидкий бульон GALLINA BLANCA, наваристый и ароматный, – это отличная основа для ваших любимых супов. Бульон сварен из отборных натуральных ингредиентов: нежного мяса, морковки и лука по традиционному русскому рецепту. Теперь вам нужно подключить свой кулинарный талант и приготовить тот суп, который так нравится вам и вашей семье, используя уже сваренный нами бульон. Ваши домашние останутся довольны супом, приготовленным вами.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



репчатый лук, фаршированный лисичками



ЧТО НУЖНО:

- **4** большие луковицы
- **400 г** лисичек
- **1** лук-порей (только белая часть)
- **2** помидора
- **1 ст. л.** тертого пармезана
- **2 ст. л.** пива
- **2** небольшие веточки розмарина
- соль, черный перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 216,3 ккал
белки – 5,3 г, жиры – 14,9 г, углеводы – 15,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лисички промыть в большом количестве теплой воды, выложить на полотенце, дать обсохнуть; нарезать небольшими кусочками.

2 Порей вымыть, нарезать тонкими колечками. Разогреть в сковороде немного растительного масла и обжарить в нем, постоянно помешивая, вместе грибы и порей, 4 мин. Посолить и поперчить по вкусу, переложить на тарелку.

3 Репчатый лук очистить от шелухи, положить в холодную **кастрюлю Zepter**, накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда стрелка термоконтроллера дойдет до начала зеленого поля, снять с огня.

4 Вынуть луковицы из кастрюли, аккуратно срезать верхушки. Удалить сердцевину.
Наполнить луковицы смесью лисичек и порея.

5 Помидоры вымыть, нарезать небольшими кубиками, положить на дно **кастрюли Zepter**. Посолить, поперчить по вкусу. Сверху поместить фаршированный лук, присыпать пармезаном. Влить в кастрюлю пиво, положить веточки розмарина.

6 Закрыть **крышкой СИНХРО-КЛИК** от **Zepter** и готовить 5 мин.

КСТАТИ

Крышка СИНХРО-КЛИК от Zepter превращает посуду Zepter в многофункциональную скороварку. Время приготовления различных блюд сокращается на 80%, а затраты электроэнергии – на 60%. Новая технология позволяет лучше сохранять витамины и питательную ценность продуктов.





фокачча с помидорами и чесноком М≈



ЧТО НУЖНО:

- **2** зубчика чеснока
- **175 мл** оливкового масла
- **500 г** муки
- **1 ч. л.** соли
- **14 г** сухих дрожжей
- **1** большой (или 2 небольших) помидора
- • щепотка крупной морской соли

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8
1 порция: 422,1 ккал
белки – 8,2 г, жиры – 22,9 г, углеводы – 45,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить, раздавить плоскостью лезвия ножа. В миску налить 75 мл оливкового масла, добавить чеснок, накрыть и оставить на ночь.

2 В большую миску просеять муку с солью. Добавить дрожжи, 50 мл масла и 300 мл теплой воды. Замесить тесто.

3 Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность. Вымешивать не менее 6 мин. Вернуть в миску, накрыть и оставить в тепле на 1 ч.

4 Развести морскую соль в 1,5 ст. л. горячей воды. Дать воде остыть. Тесто обмять, уложить в прямоугольную форму для выпечки, растянуть руками по всей поверхности формы. Сбрызнуть соленой водой.

5 Сделать в тесте несколько углублений, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

6 Помидоры вымыть, обсушить и нарезать кружками. Уложить кружки на фокаччу на расстоянии 2,5 см друг от друга, обильно смазать чесночным маслом. Отставить еще на 1 ч.
Разогреть духовку до 220 °С. Выпекать фокаччу 30 мин.



тарталетки с персиками











ЧТО НУЖНО:

200 г	необжаренного миндаля
400 г	сахара
2 ст. л.	растительного масла без запаха
2 ст. л.	сахарной пудры
1	небольшой лимон
1	пучок зеленого базилика
4	больших персика
500 г	ванильного мороженого
250 г	малины
2 ст. л.	светлого рома

Время подготовки: 1 час 10 мин.
Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 8
1 порция: 571,1 ккал
белки – 7,2 г, жиры – 27,1 г, углеводы – 74,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Миндальную пасту приготовить накануне.** Неочищенный миндаль опустить в кипяток на 1–2 мин., затем откинуть на дуршлаг. Снять с орехов кожицу.

2 Ядра промыть, а затем обжарить на сухой раскаленной сковороде в течение 10 мин., постоянно помешивая.

3 Переложить орехи в блендер, размолоть в муку.

4 Насыпать в сотейник 200 г сахара, залить 150 мл воды. Поставить сотейник на средний огонь и готовить, пока сахар не растворится полностью. Добавить в сироп миндальную муку. Нагревать, постоянно размешивая, 3 мин.

5 Переложить полученную массу на плоское блюдо, накрыть пленкой и дать остыть. Остывшую массу пропустить через мясорубку.



6 Смазать растительным маслом 8 небольших формочек. На дно положить вырезанные из пергамента круги. Рабочую поверхность присыпать сахарной пудрой, уложить на нее марципановую массу и раскатать в пласт толщиной 2 мм. Вырезать 8 кружков нужного диаметра.
Уложить марципановые кружки в формочки. Слегка прижать руками. Поставить, не накрывая, в холодильник на 6–8 ч.







7 Также накануне **подготовить персики в сиропе**. Оставшийся сахар всыпать в сотейник, добавить 500 мл воды и несколько небольших кусочков лимонной цедры, поставить на слабый огонь и варить, пока весь сахар не растворится. Как только сахар растворится, увеличить огонь и довести сироп до кипения. Кипятить 5 мин.

8 Базилик вымыть, обсушить. Несколько листиков отложить для украшения, а оставшийся базилик вместе со стеблями опустить в горячий сироп.

9 Персики вымыть, сделать на кожице неглубокий крестообразный надрез, уложить в сироп, накрыть и оставить на слабом огне на 20 мин. Затем вынуть персики из сиропа шумовкой и дать им остыть.







10 Разрезать персики пополам, удалить косточки и снять кожицу. Вернуть половинки в горячий сироп. Дать настояться около 8 часов.

11 Мороженое достать из холодильника, дать ему немного размягчиться, переложить в кондитерский мешок. Наполнить мороженым тарталетки, поставить их в морозильную камеру на 2 ч. Малину вымыть, измельчить в блендере, добавив 4 ст. л. сиропа. Добавить ром. Протереть пюре через сито.

12 Перед подачей на стол вынуть тарталетки из формочек. На мороженое положить половинки персиков, полить малиновым соусом и присыпать сахарной пудрой. Украсить оставшимися листиками базилика.

запеченные груши



ЧТО НУЖНО:

50 г миндаля
100 г бисквитного печенья
1,5 ст. л. сахара
1 яичный белок
1 ч. л. лимонного сока
4 сочные груши
150 мл яблочного сока
Для соуса:
200 мл натурального йогурта
2 ст. л. меда

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
1 порция: 335,8 ккал
белки – 6,6 г, жиры – 9,6 г, углеводы – 55,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 190 °С. Миндаль высыпать на противень, поместить в духовку и оставить на 7 мин. Вынуть из духовки, дать остыть, порубить ножом в крупную крошку.
Печенье сложить в пластиковый пакет и 2 раза прокатать скалкой. Смешать печенье, миндаль и сахар, добавить белок и лимонный сок.

2 Груши вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину.

3 Наполнить середину миндальной смесью.
Уложить груши в форму для выпечки, залить яблочным соком, накрыть фольгой. Запекать 35 мин. Снять фольгу, подрумянить груши, 5 мин.

Смешать йогурт с медом. Полить соусом горячие груши и подать к столу.



1



2



3



арбузный фраппе





ЧТО НУЖНО:

1 кг мякоти арбуза
150 г сахара
300 мл холодной водки

Время приготовления: 15 мин. + 2 часа
Порций: 6
1 порция: 1083 ккал
белки – 7,0 г, жиры – 2,0 г, углеводы – 230,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сахар залить 600 мл воды, поставить на огонь. Готовить, пока сахар полностью не растворится. Снять с огня и дать остыть.

2 Арбузную мякоть нарезать небольшими кусочками, очистить от косточек, поместить в блендер. Влить сироп, взбить до однородности. Поставить в холодильник на 1–2 ч.

3 Готовый фраппе перемешать и разлить по охлажденным бокалам. Аккуратно влить в каждый по 50 мл водки. Сразу же подать к столу.



дынный коктейль







ЧТО НУЖНО:

1 дыня
1 ст. л. измельченного свежего имбиря
500 мл белого сухого вина

Время приготовления: 10 мин. + 2 часа
Порций: 6
1 порция: 135,4 ккал
белки – 2,2 г, жиры – 0 г, углеводы – 16,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дыню очистить от семян и кожуры.

2 Мякоть нарезать кусочками, измельчить в блендере в пюре. Перелить в кувшин, добавить имбирь и поставить в холодильник на 1–2 ч.

3 Влить в кувшин холодное вино, перемешать и разлить по бокалам.



читайте в следующих выпусках:

- овощной киш
- морковно-яблочный суп
- кофейно-грушевый пирог
- клафути со сливами

следующий номер выйдет 3 сентября

ГДЕ КУПИТЬ

- **Магазины Zepter**
  Москва, ул. Новый Арбат, 26, тел.: (495) 291-1123, www.zepter.com

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№16 (90), август 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 220 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.



ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

ПОДПИСКА

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА **КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ**

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SAHRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158;
Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892, 81034; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091, 36320
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир